

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de bellota. 24,00 €
- Pizarra de quesos con aceite de hierbabuena. 19,50 €
- Cecina de vaca Premium con AOVE (Aceite de oliva virgen extra) 20,50 €
- Puerros encurtidos, vinagreta mediterránea y anchoas. 16,50 €
- Foie Mi Cuit, chutney de manzana, pan casero de pasas y nueces. 20,50 €
- Selección de croquetas con confitura de pimientos. 13,50 €
- Lombarda encurtida y nuestros escabechados. 14,50 €
- Crema fina de coliflor, manzana al curry y germinados. 15,50 €
- Revuelto de ajos frescos de la huerta y crujiente de ibérico 18,50 €
- Huevos, patata y trufa negra (Tuber melanosporum). 28,50 €
- Alcachofas confitadas con foie fresco. 18,50 €

PESCADOS

- Merluza de pincho con ajetes frescos salteados. 18,50 €
- Taco de bacalao al horno sobre crema de ajo y almendra. 20,50 €
- Rodaballo a la parrilla, cama de patata y salsa gallega 23,50 €

CARNES:

- Medallones de rabo crujientes con confitura de Tempranillo. 18,50 €
- Carrillera de Ibérico con miel y tomillo. 17,50 €
- Chuletillas de lechazo con patatas paja. 22,50 €
- Paletilla de lechazo confitada a 65ºC. 24,50 €
- Solomillo de vaca a la parrilla con patatas a la crema. 23,50 €
- Chuletón de vaca a la parrilla (Al Peso) 48,00 €/kg
- Confit de pato con salsa de frutos rojos. 18,50 €
- Servicio de pan y mantequillas de sabores. 2,00 € / Comensal
- Panes caseros variados, mantequillas y AOVE. 3,80€ / Comensal

(IVA INCLUIDO)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

* Nuestra carta está elaborada en función del producto de temporada, pudiendo sufrir modificaciones, según la misma.

* Únicamente utilizamos AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) en todas nuestras elaboraciones.

* Nuestros platos están elaborados con productos naturales, pero si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia, por favor no dude en comunicárselo a nuestro personal.

CARTA DE POSTRES

- Merengue de nueces y chocolate con crema de dulce de leche. 7,00 €
- Espuma de tiramisú, toffe de mango y tierra de oreo. 7,00 €
- Torrija pan brioche caramelizada, espuma de whisky y helado de chocolate y naranja. 7,00 €
- Brownie de frutos rojos y helado de pimienta rosa. 7,00 €
- Carpaccio de piña, granizado de coco y balsámico. 7,00 €
- Helados y sorbetes variados. 6,50 €
- Batidos naturales. 6,50€
- Fruta de temporada preparada. 5,50 €
- Cafés especiales y espirituosos (CARTA APARTE)

(IVA INCLUIDO)

¡SÍGUENOS!



buezorestaurante



@buezorestaurante



Buezo